

ROMA Scuola Pistelli

È il siciliano Filippo La Mantia, 49 anni, «oste e cuoco» del ristorante che porta il suo nome nell'Hotel Majestic di via Veneto a Roma: è lui lo chef cui *Panorama* ha chiesto una recensione sulla mensa della scuola Pistelli (1.000 pasti al giorno per allievi di scuola dell'infanzia, primaria e media). Lunedì 12 aprile, il menu prevedeva fusilli burro e parmigiano, straccetti al sugo di carne con carote e pomodori ciliegini e frutta (kiwi).

Lo chef si è seduto a tavola con i bambini. Il suo giudizio? «La qualità del cibo è buona. La pasta al dente e il parmigiano fresco. Buona anche la cottura della carne. Il sugo era da farci la scarpetta, anche se avrei messo meno olio. Mi è piaciuta l'idea



di distribuire carotine e pomodorini crudi. I bambini sono impazziti quando gli ho fatto assaggiare il pane con l'olio e un pomodorino, alla contadina». Spiega la direttrice, Brunella Maiolini, che la scuola ha deciso l'autogestione della mensa. Dal 2007 l'appalto è stato affidato, per 5 anni, alla spa Pedevilla. Il Comune di Roma riconosce, per ogni bambino, una spesa mensa di 5 euro al giorno, due dei quali sono a carico dei genitori. (Bianca Stancanelli)



Giudizio



Kcal. 716